

**Nom prénom : Elorri RECA et Brice ROBELET Domaine BORDAXURIA**.....  
**Adresse complète : Bordaxuria 64220 Ispoure**.....  
 .....  
**Téléphone & Mail : 06/86/56/66/94 elorrireca@live.fr**.....

<p><b>Historique du producteur</b></p>	<p>Quel est son parcours ? Sa formation ?          Comment s'est-il installé ? Quelles ont été les grandes étapes du projet ?          Elorri est issue du monde agricole avec une famille possédant un troupeau de brebis et des vignes. Avec ces deux sœurs elles décident de reprendre les fermes et de développer la transformation et la vente directe. Pour Intza et Oihana c'est plus le fromage, les produits laitiers et la transformation de viande fraîche et pour Elorri c'est la vigne et le vin. Pour cela elle s'est formé au niveau scolaire et professionnel, un diplôme d'ingénieur œnologue et des stages dans plusieurs vignobles français. Brice est originaire de la vallée du Rhone. Après avoir obtenue son BTS Viticulture œnologie, il a travaillé pendant plus de 10 ans dans un grand domaine (Yves Cuilleron) en tant que salarié viticole. Elorri et Brice se sont rencontrés la bas et ils ont décidé de venir vivre de leur passion commune dans la ferme familiale d'Elorri.          Installation en 2012 avec la reprise des 8ha de vignes plantées par les parents d'Elorri dans les années 1980. Suivit de la vente du raisin à la cave coopérative de Baigorri jusqu'en 2014. Dès 2013 le projet de vinification se met en place avec le début de construction du chai de vinification, et octobre 2014 grand changement avec la première vinification au domaine du vin BORDAXURIA. A partir de Juin 2015 début de la commercialisation du Rosé et du Blanc et fin octobre 2015 pour le Rouge. En 2012 début du lancement en agriculture biologique et demande de la certification en début 2015. Certification attendue pour 2018.....</p>
<p><b>Les surfaces cultivées et les productions</b></p>	<p>Superficie totale (ha) : <b>28ha de SAU</b>.....          Dont Vignes : ...<b>7</b>... hectares en production et ...<b>2.6</b>... hectares plantés qui arriveront en production en <b>2020</b>....          Avez-vous d'autres cultures (fourrages, céréales, etc...) sur la ferme ?  <b>Prairies temporaires et permanentes ainsi que des zones d'estives</b>.....          ou d'autres productions animales (bovins, ovins, porcins, etc...) sur la ferme ? Précisez :  <b>Troupeau de 260 brebis manex tête rousse et 13 blondes d'aquitaine</b>.....          .....</p>
<p><b>Structure</b></p>	<p><b><u>La ferme est-elle : (cheptel, matériel, terres, bâtiments)</u></b>          - Une succession familiale <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non .....          - Un achat <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non .....          - Une location <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non .....          Si location de quel type ?  <input type="checkbox"/> Bail à long terme d'une durée de 18 ans  <input type="checkbox"/> Bail standard/agricole d'une durée de 9 ans  <input type="checkbox"/> Prêt à usage gratuit (sans fermage mais retrait du prêt sans délai)  <input type="checkbox"/> Location verbale, possibilité de loyer mais aucun écrit          Des évolutions sont elles envisagées ? Si oui, lesquelles ? (bail, achat, etc...)          .....          Avez-vous réalisé des investissements ? (Bâtiments / Matériel)  <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non. Lesquels ? <b>construction d'un chai de vinification d'élevage et de stockage ainsi qu'une salle de dégustation et équipement (cuves, pressoir, réception vendange, barriques...)</b>.....          Pensez-vous faire des acquisitions prochainement ?  <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non. Lesquels ?.....</p>

<b>Main d'oeuvre</b>	<p>Avez-vous un statut agricole ?</p> <p><input type="checkbox"/> Non, précisez : .....</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Oui, à titre principal</p> <p><input type="checkbox"/> Oui, à titre secondaire. Précisez votre seconde activité (hors de la ferme) :                  ... h/semaine .....</p> <p>Au moins 50 % de votre revenu est il issu des produits de la ferme ?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non</p> <p>Êtes-vous inscrit à la Mutualité Sociale Agricole ?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non. Sous quel régime : <b>exploitant agricole et Conjoint collaborateur</b>.....</p> <p>Sous quelle structure juridique agricole êtes-vous ?</p> <p><input type="checkbox"/> Individuel (un seul chef d'exploitation)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Forme sociétaire EARL ou GAEC (les différents associés – de la famille ou tiers - ont tous le statut de chef exploitant</p>																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Qui travaille ?</th> <th>Sous quel statut ?</th> <th>Qui fait quoi ?</th> <th>Temps de travail / sem.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Oihana</td> <td>Exploitant</td> <td>Ferme comptabilité commercialisation développement de la transformation de viande</td> <td>60h/sem.</td> </tr> <tr> <td>Intza</td> <td>Aide familiale</td> <td>Ferme Transformation fromagère et troupeau</td> <td>60h/sem</td> </tr> <tr> <td>Marie Pierre</td> <td>Exploitant</td> <td>Ferme Gestion du troupeau</td> <td>50h/sem</td> </tr> <tr> <td>Elorri</td> <td>Exploitant</td> <td>Vigne gestion des vignes production de vin et commercialisation</td> <td>60h/sem</td> </tr> <tr> <td>Brice</td> <td>Conjoint collaborateur</td> <td>Vigne gestion des vignes production de vin</td> <td>60h/sem</td> </tr> <tr> <td>Pelo</td> <td>Retraité</td> <td>Ferme et vigne</td> <td>40h/sem</td> </tr> </tbody> </table> <p><u>Quel est le statut des personnes qui travaillent sur la ferme ?</u></p> <p>① <u>Chef exploitant et co-exploitant</u> à temps complet : couverture sociale (= accident, maladie), cotisation retraite</p> <p>② <u>Conjoint collaborateur</u> : couverture sociale, cotisation retraite minimale</p> <p>③ <u>Aide familial</u> (frère, sœur, enfant) : couverture sociale, pas de cotisation retraite.</p> <p>④ <u>Salariés</u> : temps plein ou temps partiel ou salarié occasionnel</p> <p>⑤ <u>Bénévoles</u> (parents, amis) : pas de couverture sociale sauf pour parents (si anciens exploitants jusqu'à 15 h/sem.)</p> <p>⑥ <u>Cotisants solidaires</u> : statut minimum d'exploitant (pas de couverture sociale, ni de retraite)</p> <p><u>Autres</u> (Veuillez préciser): .....</p> <p>Des évolutions de statut sont elles envisagées ?</p> <p><b>Départ à la retraite de Marie Pierre et installation d'Intza et de Brice</b>.....</p> <p>Quelles peuvent être les améliorations à apporter quant aux conditions de travail ? (organisation, matériel, ...)</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	Qui travaille ?	Sous quel statut ?	Qui fait quoi ?	Temps de travail / sem.	Oihana	Exploitant	Ferme comptabilité commercialisation développement de la transformation de viande	60h/sem.	Intza	Aide familiale	Ferme Transformation fromagère et troupeau	60h/sem	Marie Pierre	Exploitant	Ferme Gestion du troupeau	50h/sem	Elorri	Exploitant	Vigne gestion des vignes production de vin et commercialisation	60h/sem	Brice	Conjoint collaborateur	Vigne gestion des vignes production de vin	60h/sem	Pelo	Retraité	Ferme et vigne
Qui travaille ?	Sous quel statut ?	Qui fait quoi ?	Temps de travail / sem.																									
Oihana	Exploitant	Ferme comptabilité commercialisation développement de la transformation de viande	60h/sem.																									
Intza	Aide familiale	Ferme Transformation fromagère et troupeau	60h/sem																									
Marie Pierre	Exploitant	Ferme Gestion du troupeau	50h/sem																									
Elorri	Exploitant	Vigne gestion des vignes production de vin et commercialisation	60h/sem																									
Brice	Conjoint collaborateur	Vigne gestion des vignes production de vin	60h/sem																									
Pelo	Retraité	Ferme et vigne	40h/sem																									
<b>Les pratiques de production</b>	<p>La ferme est-elle sous cahier des charges de qualité ? (AOP, AB, autres...)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <b>AOP Irouléguay et conversion AB pour le vin et AOP Ossau Iraty pour le fromage et IDOKI pour le fromage et autres produit de la ferme</b>.....</p> <p>Quelles sont les variétés de raisins ?                  (cépages en AOP vin d'Irouléguay – gros manseng, petit manseng et petit courbu en blancs / tannat et cabernet franc et cabernet sauvignon en rouges et rosés)</p> <p>tous.....</p> <p>Quelle est l'origine des plants ?                  (pépiniéristes, collection privée)</p> <p><b>La majorité est issue de pépinière mais de plus en plus nous nous dirigeons vers la plantation de plants de collection privée et locales</b>.....</p> <p>La vigne est elle plantée en terrasses ? (nombre d'hectare / densité à l'hectare)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> en terrasses (...7.. ha / 3000. Pieds à l'hectare) <input type="checkbox"/> « à plat » (..... ha / .... Pieds à l'hectare)</p> <p>.....</p> <p><b>Conduite des sols</b></p> <p>Comment travaillez-vous les sols ?</p> <p><b>Le fait d'être plantée en terrasse ne nous permet pas de travailler de manière importante nos sols car il y a trop de risque d'érosion. Deux fois par an nous passons un outil à disque pour casser les mottes d'herbes, décompacter les sols et augmenter l'activité des sols</b>.....</p> <p>.....</p>																											

**Conduite des cultures**

Quels sont les différents travaux au cours de la saison ?

Hiver : taille, traitement des bois, réparation du palissage, suppression des pieds morts et préparation des plantations

Printemps : plantation, épamprage, nettoyage tête, ébourgeonnage, enlever les doubles.

Printemps-été : rognage, nettoyage talus, gestion de l'herbe entre le rang et sur le rang, protection contre les maladies

en terrasse la gestion de l'herbe est la plus contraignante. Sous le rang seul la débroussailleuse à dos est utilisable et représente le travail le plus dur, 70h / passage (4 passage dans l'été). Les talus sont entretenus avec une machine spécifique « épareuse ou broyeur d'accotement », cela représentent 75h de travail pour un passage (2 passages dans l'été).....

Limitez vous les rendements des ceps ? Pourquoi ? De quelle manière ?

Les rendements sont déterminés lors de taille en laissant un nombre définie de bourgeons suivant le pieds de vigne. Ensuite le travail d'ébourgeonnage et d'épamprage permet l'aération des pieds. Ensuite suivant les condition climatique de l'été nous réalisons au mois d'août l'éclaircissage c'est dire les vendanges en vert pour ne laisser la quantité de raisin qui pourra arriver à maturité. ....

Comment fertilisez-vous vos cultures ?

Engrais chimiques (Précisez les produits, doses, fréquences, cultures)

Fertilisation organique. Précisez :

fumier  lisier  compost  engrais vert  autre : .....

Autres intrants naturels Précisez :

azote organique  phosphore organique  potasse organique  autre : Chaux grossière pour augmenter le ph des sols et avoir une meilleure activité microbienne.....

Comment désherbez-vous ?

Herbicide (Précisez les produits, doses, fréquence, cultures) .....

Entretien mécanique, tonte des talus et de l'inter rang.....

Désherbage manuel débroussailleuse à dos sous le rang.....

Autre : Piochage autour des jeunes plants.....

Quels sont les problèmes que vous rencontrez le plus souvent et comment faites-vous face ?

champignons (Précisez : mildiou, oïdium, botrytis,...)

fongicides chimiques (non du produit) .....

fongicides minéraux (à base de cuivre ou soufre, ...)

Autres : utilisation de décoction et d'infusion de plantes.....

insectes (précisez) chenilles, .....

insecticide chimique (nom du produit) .....

insecticide végétal (purin de plantes)

Autres : insectifuge à base d'argile et de fougère.....

Autres problèmes (maladies du bois : esca, escoriose)

C'est aujourd'hui le problème le plus important dans nos vigne et sue nous avons du mal à gérer, nous nous formons pour avoir des gestes préventifs (taille poussard, greffage sur pieds...)

**La récolte**

La récolte est-elle faite à maturité ?

oui  non.

Comment mesurez vous la maturité des raisins ?

Les vendanges sont déclenchées au meilleur moment grâce à la mesure du taux d'alcool, de sucre et d'acidité. Cette mesure est complétée par une dégustation attentive des raisins.

Nous suivons le taux de sucres et d'acidité des raisins mais surtout nous dégustons les raisins et c'est à partir de

	<p>cette dégustation que nous déclenchons les vendanges.....</p> <p>Comment récoltez-vous le raisin ?  <input type="checkbox"/> à la main <input type="checkbox"/> à la machine.</p> <p><b><u>La vinification</u></b>  <i>Les raisins mûrs sont pleins de sucres et de levures vivant sur la surface de la peau. Les raisins récoltés sont triés et pressés. Le foulage permet d'éclater délicatement les grains de raisin. Le moût macère et monte en température, la fermentation commence. Grâce aux levures, le sucre du raisin se transforme en alcool en quelques jours. Le vigneron retire le marc au moment opportun. La deuxième fermentation (dite malolactique) réduit l'acidité du vin sans modifier le taux d'alcool.</i></p> <p>Comment se passe la vinification ?          Nous éraflons et nous trions toutes la vendange. Nous utilisons du dioxyde de soufre à des quantités la plus faible possible suivant état sanitaire de la vendange. Nous préparons des pieds de cuve pour lancer nos fermentations. Le reste se fait très naturellement. Nous essayons de vinifié nos parcelles séparément pour connaitre nos terroir et pouvoir faire des cuvées les plus intéressantes.....          .....          .....</p> <p>Rajoutez-vous des ingrédients pendant la vinification ?  <input type="checkbox"/> du sucre <input type="checkbox"/> du sucre bio <input type="checkbox"/> levure non OGM <input type="checkbox"/> levure OGM  <input type="checkbox"/> autre ingrédient .....          .....</p> <p>Comment stockez-vous le vin ? (en cuve, barriques, etc...)          Une partie est élevée en cuve et une autre en barriques de 400L (pour les blancs et les rouges).....          .....          .....</p>

<p><b>Commercialisation</b></p>	<p>Quels sont vos volumes de production ?            Année en cours : ...19 000.. kg de raisins vins &gt; 15000 Litres de vins            Année à venir (prévisions) : ..... kg de raisins vins &gt; ..... Litres de vins</p> <p>Quels sont vos circuits de vente ?            ...70..% vente directe (de la ferme, marchés, AMAP,...)            ...30.....% vente en circuits courts (1 seul intermédiaire : magasins, détaillants)            .....% vente en circuits longs (&gt; 1 intermédiaire : coopérative, grossistes, ...)</p> <p>Quelles évolutions envisagez-vous en termes de circuits de vente ?            .....            .....</p> <p>Quelles sont vos principales charges de production et leurs évolutions ? (en %)            La main d'œuvre : 70%            Les charges fixes : 10%.....            Les charges de production : matière premières, matières sèches, maintenance : 20% .....</p> <p>Le prix de vos produits tient il compte des évolutions de vos charges de production ?  <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non</p> <p>Le prix de vos produits dépend il des cours du marché ?  <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non</p> <p>Comment avez-vous fixé vos prix de vente ?            En comptant nos prix de revient : coût de production de commercialisation et revenu.....</p> <p>Êtes-vous capable d'expliquer vos prix ?  <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non</p> <p>Êtes-vous capable de donner des éléments de comparaison aux consommateurs ?  <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non</p> <p>Le prix de vos produits couvre-t-il :            Vos remboursements d'emprunts <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> en partie            Votre revenu familial <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input checked="" type="checkbox"/> en partie            Vos besoins en investissement <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> en partie</p> <p><u>Au moins 50 % de votre revenu est il issu des produits de la ferme ?</u>  <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non</p>
	<p><b>Le contrat</b></p>

	<p>Quels sont les aléas auxquels vous pouvez être confrontés ? Ex. nuisibles, maladies, tempête, etc... Conditions climatiques, gèle, grêle et maladies</p> <p>Quelle forme de solidarité peut mettre en place le groupe de consommateurs ?</p>
--	---

## Les engagements du producteur vis-à-vis de la charte AMAP ®.

### En adhérant à l'AMAP, le producteur s'engage à :

- Fournir régulièrement des produits frais
- A mettre tous les moyens de production en œuvre pour y arriver
- Formaliser votre engagement autour d'un contrat d'engagement
- à mettre en place des pratiques agricoles en respect avec la Charte de l'agriculture paysanne.
- à être transparent sur la vie de la ferme : information de tout souci, changement ou évolution.
- à être présent sur le lieu de distribution
- à créer des liens avec les consommateurs (diffusion infos, feuille de chou,...)
- à être pédagogue concernant le travail de la ferme
- à organiser des visites de ferme
- à prendre en compte les remarques des AMAPiens.

**FERMOSCOPIE**

Nom prénom : Elorri RECA et Brice ROBELET Domaine BORDAXURIA.....

Adresse complète : Bordaxuria 64220 Ispoure.....

Téléphone &amp; Mail : 06/86/56/66/94 elorrireca@live.fr

<b>Synthèse</b>	<b>FERMOSCOPIE</b>	
	<b>Situation actuelle</b>	<b>Evolutions envisagées à N + 2</b>
<b>Historique du producteur</b>	2010 reprise de la ferme et début de la transformation fromagère 2012 installation reprise des vignes et début de la conduite en bio 2014 premières vinifications 2015 début de la commercialisation et conversion en bio	
<b>Structure</b>	GAEC à trois pour les deux fermes et projet d'installation d'Intza et de Brice	
<b>Main d'œuvre</b>	5 personnes sur les deux fermes	
<b>Les surfaces cultivées et autres productions</b>	28ha sur les deux fermes 7ha de vigne en production et projet de plantation de 2.6ha 260 brebis manex tête rousse 13 vaches blondes d'aquitaine	
<b>Les pratiques de production</b>	Beaucoup de travaux manuels et culture de la vigne en bio désherbage manuel et mécanique, traitement phytosanitaire à base de cuivre de soufre, d'argile et de décoction de plantes. Léger travail du sol et apport de fumier de la ferme	
<b>Le contrat</b>		
<b>Commercialisation</b>	La majorité en vente directe et un peu en circuit court (cavistes, restaurants)	

Synthèse	<b>CONTRAT D'OBJECTIFS</b>		
	<b>Points forts</b>	<b>Points faibles</b>	<b>Evolutions envisagées N + 2</b>
Durabilité économique			
Durabilité Sociale			
Durabilité environnementale			

**A évaluer régulièrement (lors des réunions bilan)**  
**Les engagements en AMAP (pour un producteur déjà sous contrat)**

Avez-vous pu fournir les produits sous contrat en temps et en heure ?

oui  non. Si **non**, quelle était la raison ? et comment y avez vous remédié ?

.....  
.....  
.....

Etes-vous à chaque fois présent sur le lieu de distribution ?

oui  non Si **non**, comment ont été distribués les produits ?

.....  
.....

Tous les produits distribués sur le lieu de distribution font ils tous l'objet d'un contrat ?

(= pas de produits en plus amenés sur le lieu de distribution et payé sur place)

oui  non

Avez-vous participé à toutes les réunions bilans ?

oui  non

Est-ce qu'un bilan de chaque saison a été fait avec les consommateurs ?

oui  non Sur quoi porte le bilan ?

.....  
.....  
.....

Avez-vous eu des soucis ou des changements qui sont intervenus sur votre ferme ?

oui  non Si oui, les avez-vous expliqués aux consommateurs ? (à quel moment, comment)

.....  
.....

Les consommateurs comprennent ils vos réalités, vos questionnements ? (pédagogie)

oui  non

.....  
.....

Fournissez vous aux consommateurs les éléments nécessaires aux consommateurs pour établir les nouveaux contrats (liste des produits disponibles sur la saison à venir, jours de livraison, le prix, etc...)

oui  non

.....

Avez-vous reçu les consommateurs sur la ferme ?

- Avant le premier contrat ?  oui  non
- Depuis la signature du premier contrat ?  oui  non (une fois par an ?)

Avez-vous déjà participé à la feuille de choux ?

oui  non

Utilisez vous des pesticides ou engrais chimiques dans votre production ?

## Vins

Oui

Etes vous prêt à suivre  
des formations pour  
améliorer vos pratiques

Oui       Non

Dans quel domaine : .....

.....

Non

Etes vous prêt à  
parrainer un producteur  
pour l'aider à améliorer  
ses pratiques.

Oui       Non

Dans quel domaine :